

.eSSENTIAL SPRING™

TANNINI

La gamma di tannini **ESSENTIAL** è il risultato di un ampio programma legato alla ricerca dei migliori legni ed allo studio degli effetti dei diversi metodi di estrazione in diverse condizioni di lavoro. I tannini **ESSENTIAL** subiscono infine rigorose analisi al fine di assicurarne una costante qualità nei diversi lotti di produzione. All'interno della gamma **ESSENTIAL** troverete il giusto tannino per ogni singola esigenza ed obiettivo tecnico desiderato. Inoltre sono specificati i dosaggi più adatti ai diversi stili di vino o ai diversi mercati. Consigliamo sempre una valutazione degustativa prima del trattamento. (Per maggiori informazioni o approfondimenti chiedete al vostro agente di zona o al team enologia del gruppo IOC).

COMPOSIZIONE

ESSENTIAL SPRING™ è composto al 100 % da tannini di quercia americana (*Quercus alba*) estratti ad acqua. È compatibile con le vinificazioni BIO, VEGAN, NOP e garantito senza allergeni.

APPLICAZIONI

ESSENTIAL SPRING™ è un tannino specifico per vini bianchi estratto ad acqua, attraverso un processo innovativo a pressione atmosferica.

Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa la dolcezza dei vini bianchi, conferendo corpo e struttura. Presenta un potere antiossidante che permette di preservare il vino dall'ossidazione.

ESSENTIAL SPRING™ è idoneo per essere utilizzato prima della microfiltrazione che precede l'imbottigliamento (aggiungere almeno 48 ore prima della microfiltrazione).

DOSI

0,5 a 3 g/hL (vedere tabella sul retro della presente scheda)

Si consiglia di effettuare delle prove di laboratorio per determinare il dosaggio idoneo in funzione dello stile del vino che si vuole ottenere.

ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere **ESSENTIAL SPRING™** in 10 volte il suo peso d'acqua (è consigliato l'uso di acqua calda a 35° per facilitarne la dissoluzione) e poi aggiungere al vino durante un rimontaggio.

L'aggiunta di **ESSENTIAL SPRING™** è consigliata in fase di pre-imbottigliamento, almeno 48 ore prima della filtrazione finale. Si raccomanda di differire le diverse aggiunte di prodotti di finitura e di stabilizzazione per evitare qualsiasi interazione e formazione di eventuali intorbidimenti.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetti da 500 gr.

Prima dell'apertura: conservare in un ambiente fresco, asciutto e ben ventilato, esente da odori, a temperatura compresa tra 5 e 25 °C.

Dopo l'apertura: richiudere accuratamente il sacchetto e conservare come indicato sopra. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente. Una volta preparata, la soluzione va utilizzata in giornata.

NOTA TECNICA

L'affinamento dei vini è uno dei momenti più importanti per l'ottenimento di vini di qualità e rispondenti alle richieste del mercato. È in questo momento che gli aromi di fermentazione si integrano con gli aromi varietali caratterizzando il vino finale. Spesso i vini giovani sono caratterizzati da sentori gustativi verdi, astringenti e da un colore rosso pieno ed è durante l'affinamento che il vino evolve verso un gusto rotondo e pieno, verso un colore più rosso violaceo e dall'aroma tipico.

I tannini sono composti fenolici che giocano un ruolo essenziale nella qualità e stabilità dei vini. L'interesse per l'utilizzo dei tannini è dovuto alla capacità che essi hanno di reagire con numerosi composti. Stabilizzazione del colore: il colore di un vino è stabilizzato attraverso la formazione di complessi stabili tra i pigmenti colorati (antociani) dei vini rossi e i tannini condensati. I tannini ellagici possiedono un'attività anti-laccasi importante che permette loro di evitare l'imbrunimento dei mosti bianchi. Tutte queste interazioni permettono di ottenere un colore più stabile nel tempo. Proprietà gustative: la relazione tannini/proteine viene applicata fin dalla degustazione, infatti, la sensazione di astringenza è collegata alla reazione dei tannini del vino sulle proteine salivari. Un'astringenza fine e moderata contribuisce alle sensazioni di struttura, di volume e di persistenza. In più, la formazione di complessi tannini/polisaccaridi dona ai tannini caratteri di grasso e di corposo. Potere antiossidante: i tannini sono potenti antiossidanti in grado di arrestare le ossidazioni a catena prodotte dai radicali liberi. In questo senso, agiscono in sinergia con la SO₂ e l'acido ascorbico per proteggere il vino. Permettono di affinare il controllo dei parametri ossido riduttori fin dall'affinamento dei vini. Precipitazione delle proteine: i tannini proantocianidi si combinano con le proteine. Questa proprietà viene utilizzata per il collaggio dei vini unitamente alla bentonite o per il trattamento del surcollaggio. Azione sui composti solforati: alcuni composti solforati (i tioli) sono responsabili delle note aromatiche sgradevoli e dei gusti di ridotto nei vini. Sui vini rossi, i tannini si combinano con i tioli permettendo l'eliminazione di una parte dei tioli nauseabondi e anche l'attenuazione del loro impatto negativo.

MOSTO		AFFINAMENTO		PRE IMBOTTIGLIAMENTO	
B/R	R	B/R	R	B/R	R
Dosaggi medi in g-mL/hL. Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale del tannino al fine di stabilire il dosaggio ideale.					

Privège Bleu			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Privège Noir			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential PEP	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	Stabilizza colore. Aumenta struttura, valorizzazione del varietale
Essential PEL	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	Aumenta struttura, antiossidante, valorizzazione varietale
Essential OAK Progress			1 - 5	10 - 20			Aumento della struttura, stabilizza colore
Essential OAK Sweet			1 - 5	10 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential OAK Strong			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential OAK Barrel			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential Passion			1 - 5	10 - 20			Antiossidante e valorizzazione del varietale fruttato
Essential Fresh					1 - 10	1 - 10	Per rinfrescare il vino bianco
Essential Free Off			0,5 - 2	5 - 20			Chiarifica, eliminazione odore ridotto
Essential Free Veg			5 - 10	10 - 20			Riduzione dell'erbaceo, valorizzazione varietale
Essential Fine Barrel			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Ideale in preimbottigliamento
Essential Ready Hawa			10-30m/hL	30-100m/hL	10-30m/hL	10-100m/hL	Tannino pronto all'uso. Aumento della struttura, antiossidante
Essential Spring					0.5 - 3		Incrementa la dolcezza e l'intensità olfattiva ed il corpo dei vini bianchi
Essential Tonic					0.5 - 3		Incrementa la dolcezza negli spumanti, riducendo astringenza/amaro ed aggiungendo struttura